Menu Vallée du Rhône

Mise en bouche

Feuilles d'endives farcies d'un tartare de truite rose du Vercors

\*\*\*

Caillettes\* de lapin tièdes

sur purée de tomates aux herbes de Provence

\*\*\*

Filet de Sandre en papillote

à l'huile d'olive de Nyons et graines d’anis

\*\*\*

Filet d'agneau de Poêt Celard rôti

à la tapenade

Ragoût de légumes primeurs

\*\*\*

Déclinaison de Picodon

\*\*\*

Salade de pêches blanches

au coulis de framboises

Sorbet au muscat des dentelles de Montmirail.